

8万人の乗降客が行き交うターミナルモール「ピオレ明石」に新たにオープン



■ 外観
ピオレ明石のメインエントランスすぐ集客力のあるロケーション。奇をてらわないシンプルなエクステリアで多彩な客層にアピール



■ テーブル席
窓を多数もうける事で賑やかさを演出し集客力を高める



■ 外観
ひと際明るくライトアップすることでお客様を呼び込む



■ テーブル席
温度管理のしやすいIH鉄板で管理コストを削減

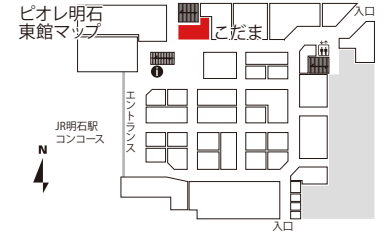


■ カウンターから厨房
明石焼を焼きながらホールを見渡せるようレイアウト

■ こだま

熱伝導のよい銅製鍋でふんわり焼き上げる明石焼が自慢。明石駅直結という便利なロケーションゆえ、観光客はもちろん、地元にもファンが多い。お好み焼&焼きそばもおすすめ。

住所 明石市大明石町1-1-23 ピオレ明石東館
電話 078-913-0160
営業時間 11:00~22:00
定休日 ピオレ明石の休みに準ずる



■ お店から一言

旧店舗から、ピオレ明石に移るにあたって、店作りには期待するのは、どんなお客さんにも受け入れられるプレーンな内装と清潔に保つための掃除のしやすさ。どちらもしっかりと希望を満たしてもらえました。



オーナーの古志英明さん

■ TIS レポート

1日の乗降客数が平均で5万人を越えるJR明石駅と3万人近い山陽明石駅の構内に新たにオープンしたピオレ明石内。それゆえ、繁忙時間帯に効率よく調理や配膳ができるようにホールは空間的にもゆとりをもたせ、調理場も効率のよい動線設計としました。

担当デザイナー 藤岡 瑞希

Total Kitchen



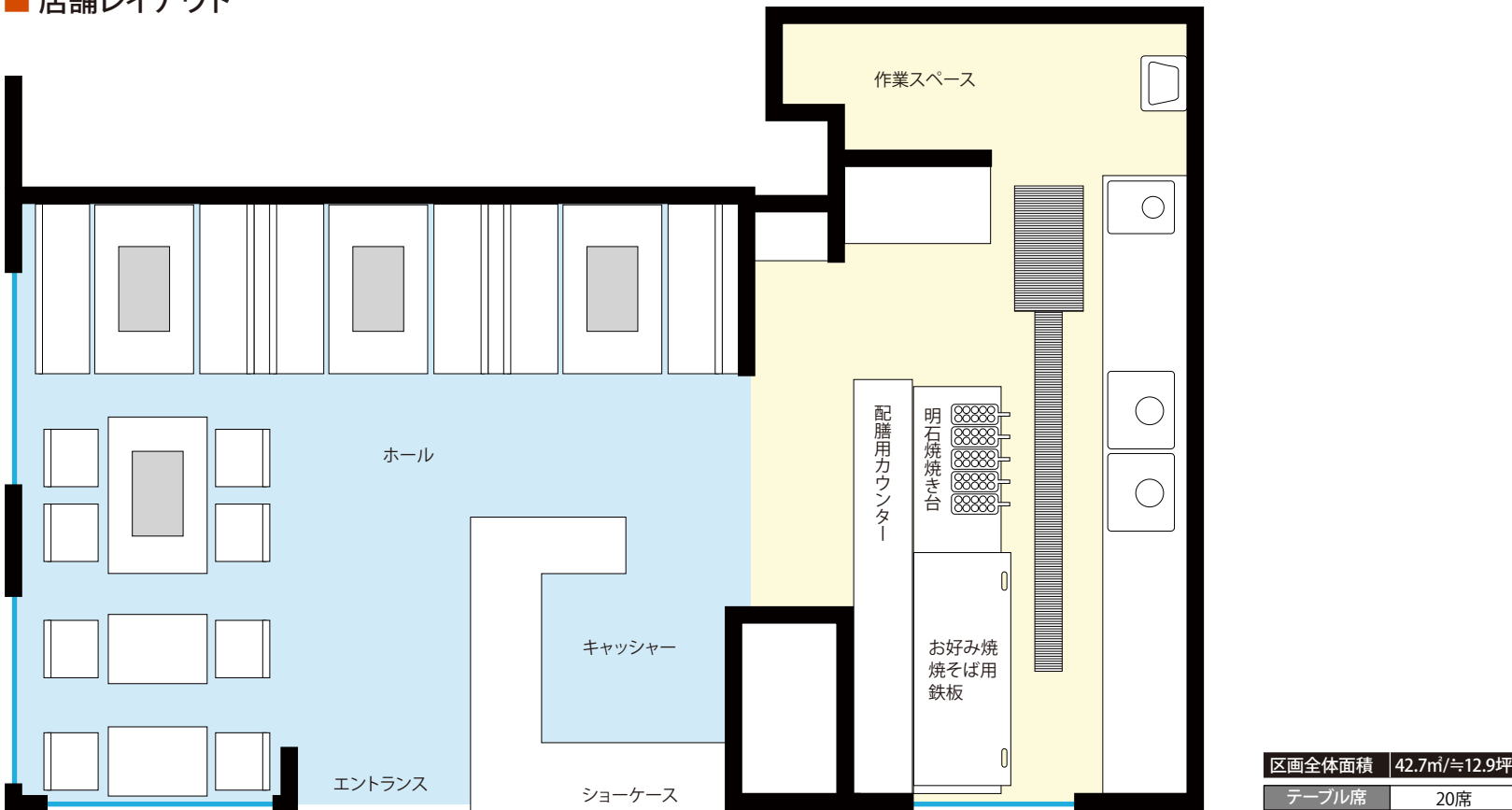
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

■ 店舗レイアウト



■ 高精細なパースでプレゼンテーション



■ 界隈性を考慮したシンプルなエクステリアを提案



■ 風合いとメンテナンス性を両立させた壁仕上げ



■ 美味しそうなメニューサンプルを店頭レイアウト



■ サインは昔から使っていた書体で常連客にもアピール



■ シンクや焼き台を効率よく配置する事で作業製を高める

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131